MC286TCTC**

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

Planet First 100 % Recycled Paper

คู่มือนี้ใช้กระดาษรีไซเคิล 100 %

สารบัญ

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้:

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน

⚠ คำเตือน	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**
⚠ ข้อควรระวัง	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

คำเตือน อันตรายจากไฟ	คำเตือน พื้นผิวร้อน
คำเตือน ไฟฟ้า	คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้
ห้ามทำ	ห้ามสัมผัส
ห้ามถอดประกอบ	ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบที่ผนัง	ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด
ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ	หมายเหตุ
ข้อมูลสำคัญ	

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

⚠ คำเตือน (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)	
⃠	**คำเตือน:** ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหายจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ
⃠	**คำเตือน:** อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ
☛	อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น
★	**คำเตือน:** ไม่ควรให้เด็กใช้เตาอบตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาอบอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี
★	**คำเตือน:** อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่
★	โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
★	เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ
★	เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ หรือเพลิงไหม้
⏻	ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ
★	**คำเตือน:** ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

★	**คำเตือน:** ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก
⃠	ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม
★	ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ
☛	การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
⃠	อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน
★	อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้
★	โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

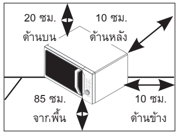
✆	กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
⃠	**คำเตือน:** โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้
⃠	อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ
★	เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย
★	ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้
★	ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันทีและติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน
★	เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย
⃠	เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

	⚠ คำเตือน (การทำงานของเตาอบเท่านั้น) - อุปกรณ์เสริม
☛	**คำเตือน:** เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง
★	ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
⃠	**คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก
⃠	ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
⃠	**คำเตือน:** ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
★	**คำเตือน:** อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด
✋	อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน
✋	ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน
☛	ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี
★	อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล
⃠	ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้
⃠	อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย

1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ

3. ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)

4. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

☛ กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดเสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้ากระแสสลับที่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)

☛ **ทุกครั้ง** โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

☛ การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

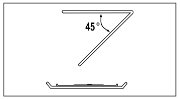
1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำในเตาอบ และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

ห้าม ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ **ห้าม**ใช้สารขัดถูหรือสารทำละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังขณะทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารติดอยู่

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45° แล้วทำความสะอาด (รุ่นที่ขดลวดความร้อนหมุนได้เท่านั้น)



การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม** ถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

⚠ คำเตือน					
	ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
	ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ	✔	✔	✔	✔
	เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✔	✔	✔	✔
	ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✔	✔	✔	✔
	อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✔	✔	✔	✔
	นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✔	✔	✔	✔
	ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✔	✔	✔	✔

	ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✔	✔	✔	✔
	ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✔	✔	✔	✔
	ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✔	✔	✔	✔
	ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✔	✔	✔	✔
	ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
	อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก	✔	✔		
	ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
	ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✔	✔		✔
	ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✔	✔	✔	
	ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✔	✔	✔	
	ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✔	✔	✔	✔
	ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✔	✔		
	ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✔	✔	✔	
	ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✔	✔		

	โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✔		✔	✔
	ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้	✔	✔	✔	✔
	คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: • แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที • พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด • โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น	✔	✔	✔	✔
	ห้ามวางถาดหรือตะแกรงในน้ำหลังจากที่ทำอาหารทันที เนื่องจากอาจทำให้ถาดหรือตะแกรงเกิดการแตกหักหรือเสียหายได้				✔
	อย่าใช้เตาไมโครเวฟสำหรับการทอดน้ำมัน เนื่องจากจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้ ซึ่งอาจส่งผลให้ของเหลวที่ร้อนจัดมีความร้อนสูงเกินไป	✔			✔

ข้อควรระวัง				
โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✓		✓	✓
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✓		✓	✓
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✓		✓	✓
ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✓	✓		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ			✓	✓
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✓		✓	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✓	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✓	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✓	
ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✓			✓
ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✓		✓	
ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✓	✓	✓	

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

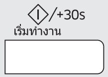
(a) รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

(b) ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

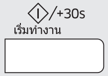
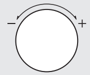
- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ฉันต้องการปรุงอาหาร

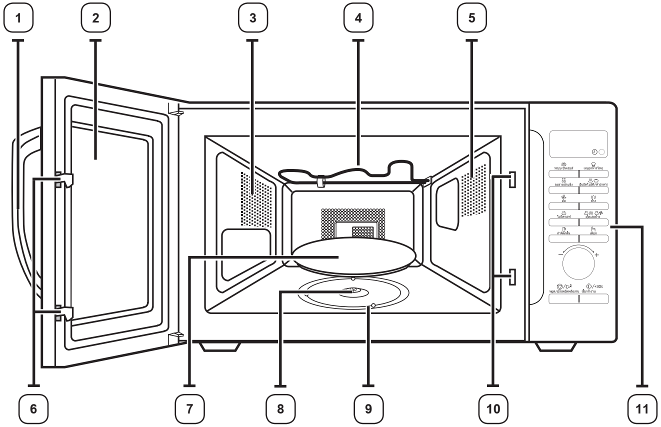
	**1.** วางอาหารในเตา กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** **ผลลัพธ์ :** เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ “End” 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

	กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้งละ 30 วินาทีตามที่คุณต้องการ
	เมื่อหมุน **ปุ่มหมุน** คุณจะสามารถตั้งเวลาได้ตามต้องการ

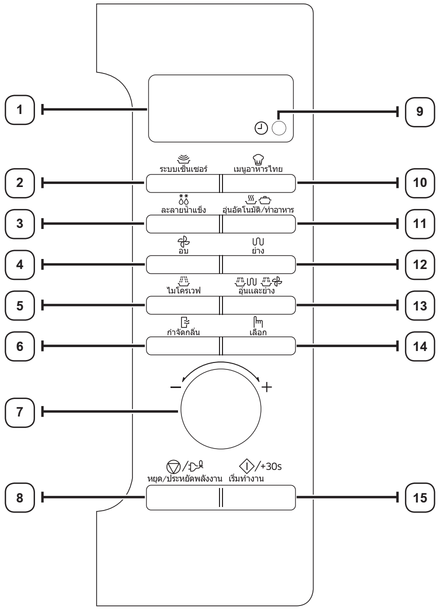
คุณสมบัติเตาอบ

เตาอบ



1. ที่จับประตู
2. ประตู
3. ช่องระบายอากาศ
4. ขดลวดความร้อน
5. ไฟ
6. สลักประตู
7. จานหมุน
8. เฟืองของจานหมุน
9. วงแหวน
10. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
11. แผงควบคุม

แผงควบคุม

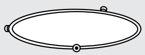
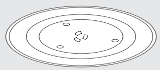
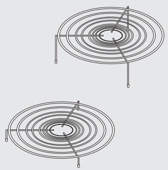
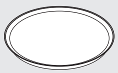


1. จอแสดงผล
2. ระบบเซ็นเซอร์
3. ปุ่มละลายน้ำแข็ง
4. ปุ่มอบ
5. ปุ่มไมโครเวฟ
6. ปุ่มกำจัดกลิ่น
7. ปุ่มหมุน
8. ปุ่มหยุด/ประหยัดพลังงาน
9. ปุ่มการตั้งนาฬิกา
10. ปุ่มเมนูอาหารไทย
11. ปุ่มอุ่นอัตโนมัติ/ทำอาหาร
12. ปุ่มย่าง
13. ปุ่มอุ่นและย่าง
14. ปุ่มเลือก
15. ปุ่มเริ่มทำงาน/+30s

การใช้เตาอบ

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

	1. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ __วัตถุประสงค์ :__ วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน
	2. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง __วัตถุประสงค์ :__ จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย
	3. **ตะแกรงสูง, ตะแกรงต่ำ** เพื่อวางบนจานหมุน __วัตถุประสงค์ :__ คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง **คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบ ย่าง ใช้ความร้อน และการอบแบบผสม**
	4. **จานอบเกรียม** โปรดดูหน้า 26 __วัตถุประสงค์:__ จานอบเกรียมนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลืองในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ากรอบ

☛ **ห้าม** ใช้เตาไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

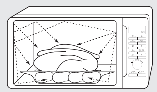
เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง
- อุ่นอาหาร
- อบอาหาร

หลักการอบอาหาร

	1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะสะท้อนอยู่ในช่องเตาอบ และกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
	2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
	3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ: • ปริมาณและความหนาแน่น • ปริมาณน้ำภายในอาหาร • อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

☛ เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ "การแก้ไขปัญหา" ในหน้า 40

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100 % - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู
วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู

/+30s เริ่มทำงาน	กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** และตั้งเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** เป็นจำนวนครั้งตามต้องการ **ผลลัพธ์:** เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

การตั้งเวลา

เมื่อมีการจ่ายไฟจะมีสัญญาณ "88:88" และจากนั้นเป็น "12:00" ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

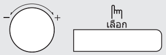
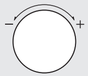
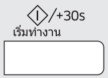
	1. กดปุ่ม **ตั้งนาฬิกา**
	2. หมุน **ปุ่มหมุน** เพื่อตั้งค่าประเภทการแสดงเวลา (12H หรือ 24H)
เลือก	**3.** กดปุ่ม **เลือก** เพื่อให้การตั้งค่าสมบูรณ์
	4. หมุน **ปุ่มหมุน** เพื่อตั้งชั่วโมง
เลือก	**5.** กดปุ่ม **เลือก**
	6. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที
เลือก	**7.** เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน **ผลลัพธ์:** เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

☛ โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

	**1.** กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** __ผลลัพธ์ :__ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: (โหมดไมโครเวฟ)
	**2.** หมุน **ปุ่มหมุน** จนกระทั่งได้ระดับพลังงานที่ต้องการ ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน • ถ้าไม่ตั้งค่าระดับพลังงานภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ
	**3.** ตั้งเวลา ปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มหมุน** __ผลลัพธ์ :__ เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น
	**4.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** __ผลลัพธ์ :__ ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว: • เตาอบจะส่งเสียงและแสดง “End” กะพริบ 4 ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชันระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหารตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น

คุณสามารถเลือกได้จากระดับพลังงานหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
สูง	100 %	900 วัตต์
สูงปานกลาง	67 %	600 วัตต์
ปานกลาง	50 %	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	33 %	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	20 %	180 วัตต์
ต่ำ	11 %	100 วัตต์

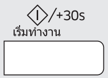
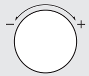
เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง ระดับพลังงานต่ำ	ลดลง เพิ่มขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

- ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ
- เพิ่มเวลาที่เหลือในการปรุงอาหาร

	ในการเพิ่มเวลาอบอาหาร ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม • ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** หกครั้ง
	เพียงหมุน **ปุ่มหมุน** เพื่อปรับเวลาปรุงอาหาร • ในการเพิ่มเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนไปทางขวา และเมื่อต้องการลดเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนไปทางซ้าย

การหยุดการอบอาหาร

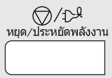
คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

- ตรวจดูอาหาร
- พลิกด้านหรือคนอาหาร
- พักอาหาร

ในการหยุดการอบอาหาร...	จากนั้น...
ชั่วคราว	ชั่วคราว : เปิดประตูหรือกดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** หนึ่งครั้ง **ผลลัพธ์ :** การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูอีกครั้งและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s**
โดยสิ้นเชิง	โดยสิ้นเชิง : กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** หนึ่งครั้ง **ผลลัพธ์ :** การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** อีกครั้ง

การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน

	• กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** **ผลลัพธ์ :** จอแสดงผลดับ • หากต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตูหรือกดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

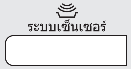
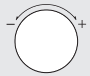
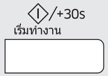
ฟังก์ชั่นประหยัดพลังงานอัตโนมัติ
ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที
ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาทีโดยประตูเปิดอยู่

การใช้คุณสมบัติระบบเซ็นเซอร์

คุณสมบัติการปรุงอาหารระ**บบเซ็นเซอร์** 8 แบบ ประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับหมวดหมู่ของการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์โดยหมุน **ปุ่มหมุน**

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

	**1.** กดปุ่ม **ระบบเซ็นเซอร์**
	**2.** เลือกประเภทของอาหารโดยหมุน **ปุ่มหมุน** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว
	**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** **ผลลัพธ์ :** การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว 1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง) 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

ถ้าอุณหภูมิด้านในสูงกว่า 60 °C พัดลมระบายอากาศจะทำงาน 3 นาที คุณจะไม่สามารถใช้ปุ่ม **ระบบเซ็นเซอร์** ได้ชั่วคราวจนกว่าเตาอบจะเย็นลงถึงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับโหมดปลอดภัยของเซ็นเซอร์

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมปรุงอาหารระ**บบเซ็นเซอร์** 8 โปรแกรม ประกอบด้วยช่วงของน้ำหนักต่อรายการอาหาร เวลาพักอาหารหลังการปรุง และคำแนะนำที่ควรทราบ ในตอนต้นของโปรแกรมจอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาของเซ็นเซอร์ หลังจากที่ระยะเวลาปรุงอาหารและระดับพลังงานได้รับการคำนวณโดยอัตโนมัติ เวลาปรุงอาหารที่เหลือจะปรากฏขึ้น กระบวนการปรุงอาหารจะควบคุมโดยระบบเซ็นเซอร์ เพื่อความสะดวกสูงสุดสำหรับคุณ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

MC286TCTCSQ_ST_DE68-04126U-00_TH.indd 16
2014-08-08 4:57:38

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 **Drinks (เครื่องดื่ม)**	150-250 กรัม	รินเครื่องดื่ม (อุณหภูมิปกติ) ในถ้วยหรือแก้วเซรามิค อุ่นโดยไม่ปิดฝา วางตรงกลางของจานหมุน พักถ้วยไว้ในเตา คนเครื่องดื่มก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม) พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2 **Broccoli Florets (บร็อคโคลี่)**	200-500 กรัม	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลี่และหั่นเป็นช่อๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับบร็อคโคลี่ ตลอดจนซุกินี มะเขือม่วง ฟักทอง หรือพริกหวาน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
3 **Sliced Carrots** **(แครอทหั่นแว่น)**	200-500 กรัม	ล้างทำความสะอาดผักสด เช่น แครอท และฝานออกเป็นชิ้นๆ เท่ากัน ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับแครอทฝานบางๆ ตลอดจนช่อดอกกะหล่ำหรือหัวผักกาด พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
4 **Cauliflower Florets** **(ดอกกะหล่ำ)**	200-500 กรัม	ล้างทำความสะอาดผักสด เช่น ดอกกะหล่ำและหั่นเป็นช่อๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับบร็อคโคลี่ ตลอดจนซุกินี มะเขือม่วง ฟักทอง หรือพริกหวาน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
5 **Jacket Potatoes** **(มันฝรั่งหั่นแบบไม่ปอกเปลือก)**	200-800 กรัม	ล้างทำความสะอาดมันฝรั่ง ชิ้นละ 200 กรัม ทาน้ำมันมะกอกและใช้มีดเจาะผิว วางเป็นวงบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
6 **Boiling Pasta (เส้นพาสต้าต้ม)**	100-300 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 4 เท่า เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนให้เข้ากันแล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที
7 **Mini Ravioli (แผ่นเกี๊ยวอิตาลี)**	200-400 กรัม	เทแผ่นเกี๊ยวในจานกระเบื้องก้นลึก วางจานที่ตรงกลางของจานหมุน ครอบด้วยฝาพลาสติก พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
8 **Chicken Pieces (ไก่ชิ้น)**	200-500 กรัม	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่แช่เย็น วางด้านที่เป็นหนังลงบนตะแกรงต่ำ พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

คำแนะนำสำหรับการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติ

การใช้ระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติช่วยให้คุณสามารถอบอาหารโดยอัตโนมัติ โดยจะตรวจสอบปริมาณก๊าซที่เกิดจากอาหารในขณะอบ

- ขณะที่ปรุงอาหาร จะเกิดความชื้นหลายประเภท
  เซนเซอร์อัตโนมัติจะกำหนดเวลาและระดับพลังงาน
  ที่เหมาะสม โดยตรวจสอบความชื้นจากอาหาร ทำให้ไม่ต้องกำหนดเวลาปรุงและระดับพลังงาน
- เมื่อคุณปิดภาชนะด้วยฝา หรือฟิล์มพลาสติกระหว่างการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์ เซ็นเซอร์อัตโนมัติจะตรวจสอบก๊าซได้หลังจากที่ไอน้ำเต็มอยู่ในภาชนะแล้ว
- หลังจากสิ้นสุดการปรุง เวลาในการปรุงที่เหลือจะเริ่มนับถอยหลัง ซึ่งจะเป็นเวลาที่เหมาะสมในการหมุนหรือคนอาหารเพื่อให้อาหารสุกทั่วกัน
- ก่อนที่จะปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์อัตโนมัติ คุณสามารถปรุงรสอาหารด้วยเครื่องเทศ สมุนไพร หรือซอส แต่โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเกลือหรือน้ำตาลอาจทำให้อาหารเป็นรอยไหม้ จึงควรเติมเครื่องปรุงประเภทนี้ภายหลังการปรุงอาหาร

ภาชนะและฝาปิดสำหรับการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์

- เพื่อให้การอบอาหารด้วยฟังก์ชั่นนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝาปิด ให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์ หลังจากที่เวลาเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

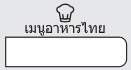
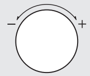
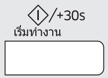
ข้อมูลสำคัญ

- หลังจากติดตั้งเตาอบและต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า โปรดอย่าถอดปลั๊กสายไฟ เซ็นเซอร์ตรวจจับก๊าซต้องใช้เวลาในการปรับสมดุล เพื่อให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม
- ไม่แนะนำให้ใช้คุณสมบัติการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติกับการอบอาหารอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ มีการอบอาหารหลาย ๆ ครั้งติดต่อกัน
- ติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่มีอากาศถ่ายเท เพื่อให้มีการระบายความร้อนและอากาศ เพื่อให้เซ็นเซอร์ทำงานอย่างถูกต้อง
- เพื่อให้ได้ผลการอบอาหารที่ดี โปรดอย่าใช้เซ็นเซอร์อัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิของห้องสูงหรือต่ำเกินไป
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นสารระเหยในการทำความสะอาดเตาอบ ก๊าซที่เกิดจากน้ำยาทำความสะอาดจะมีผลกระทบต่อเซ็นเซอร์
- อย่าวางเตาอบในบริเวณที่มีความชื้นหรือมีก๊าซ เนื่องจากจะรบกวนการทำงานของเซ็นเซอร์
- รักษาความสะอาดของภายในเตาอบไมโครเวฟเสมอ เช็ดอาหารที่กระเด็นด้วยผ้าหมาด เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้งานในบ้านเท่านั้น

การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย

คุณสมบัติ **เมนูอาหารไทย** 30 รายการประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับเมนูได้โดยหมุน **ปุ่มหมุน**

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

	**1.** กดปุ่ม **เมนูอาหารไทย**
	**2.** เลือกประเภทของอาหารโดยหมุน **ปุ่มหมุน** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ ที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว
	**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** **ผลลัพธ์ :** การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว 1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง) 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม **เมนูอาหารไทย** แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม โปรแกรมเหล่านี้ทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1 ข้าวสวย	2 ที่	ข้าว-1 ถ้วย, น้ำ - 2 ถ้วย
	คำแนะนำ 1. เติมข้าวและน้ำในภาชนะแก้วหรือภาชนะเคลือบ 2. ใส่ในไมโครเวฟและปรุง 3. พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีและนำไปรับประทาน	
2 ข้าวกล้อง	2 ที่	ข้าวกล้อง-1 ถ้วย, น้ำ - 2½ ถ้วย, น้ำสำหรับซาวข้าวกล้อง
	คำแนะนำ 1. เติมข้าวกล้องและน้ำในภาชนะแก้วหรือภาชนะเคลือบ 2. ใส่ในไมโครเวฟและปรุง 3. พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีและนำไปรับประทาน • ถ้าเป็นข้าวกล้องธรรมดา ควรเติมน้ำเล็กน้อย	
3 ข้าวเหนียว	2 ที่	ข้าวเหนียว-1 ถ้วย, น้ำ - 2 ถ้วย
	คำแนะนำ 1. ใส่ข้าวเหนียวและน้ำในภาชนะ ปิดฝา 2. ใส่ในไมโครเวฟและปรุง 3. พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีและนำไปรับประทาน	
4 ข้าวต้มหมู	1 ที่	ข้าวสวย-1 ถ้วย, หมูสับ - ½ ถ้วย, น้ำ - 500 มล., น้ำมันหอย-1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนชา, ซีอิ๊ว-1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม ผักชี คื่นช่ายสำหรับโรยหน้า
	คำแนะนำ 1. คลุกหมูสับ พริกไทย และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน ปั้นเป็นก้อนและทิ้งไว้ 5 นาที 2. ใส่หมูก้อน ข้าว น้ำในชาม ใส่ซีอิ๊ว คนให้เข้ากัน ใส่ในเตาอบและปรุง 3. โรยต้นหอม คื่นช่าย และผักชีด้านบนก่อนรับประทาน • เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ดีที่สุด โปรดอย่าใช้ข้าวที่พองแล้ว	

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
5 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1 ที่	หมูสับ-100 กรัม, ไข่- 1 ฟอง, ผัก-100 กรัม, บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป- 1 ซอง, น้ำร้อน - 2 ถ้วย
	คำแนะนำ 1. ใส่บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป หมูสับ ผัก และไข่รวมกันและอบ	
6 ซุปเต้าหู้สาหร่าย	4 ที่	หมู-100 กรัม, เต้าหู้หลอด - 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง - ¼ ถ้วย, น้ำ - 500 มล., น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา-1 ช้อนชา, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชีสับ-1 ช้อนโต๊ะ สำหรับโรยหน้า
	คำแนะนำ 1. คลุกหมูสับ น้ำมันหอย และพริกไทยพักไว้ 5 นาที ปั้นเป็นก้อน 2. ใส่หมู เต้าหู้ น้ำและน้ำปลาในภาชนะ ใส่ในเตาอบและปรุง 3. หลังจากปรุงอาหาร โรยต้นหอม ผักชี และพริกไทยเล็กน้อย	
7 ต้มยำกุ้ง	4 ที่	กุ้ง-150 กรัม, เห็ด-1 ถ้วย, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - 5 ใบ, ตะไคร้หั่น - 2 ต้น, มะเขือเทศสีดา - 4 ลูก, น้ำ - 500 มล., นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำพริกเผา - ½ ช้อนโต๊ะ, พริกขี้หนูบุบพอแตก-10 เม็ด, ผักชีสำหรับตกแต่ง
	คำแนะนำ 1. ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำเดือดและคนให้เข้ากัน 2. เติมกุ้ง เห็ด พริกขี้หนู ใส่ในเตาอบและปรุง 3. หลังจากปรุงเสร็จ เติมนมข้นจืด น้ำปลา น้ำมะนาวและคนให้เข้ากัน รับประทานขณะร้อน • ถ้าใส่หัวกุ้งแกะเปลือก น้ำซุปจะหอมเข้มข้น	

(ต่อ)

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
8 **ไข่ตุ๋น**	2 ที่	ไข่ - 2 ฟอง, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซอสถั่วเหลือง-1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ- ¼ ช้อนชา, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว
	คำแนะนำ 1. ตีไข่ในถ้วย คนให้ทั่ว เติมน้ำ นมข้นจืด ซอสถั่วเหลือง เกลือ 2. ใส่ในเตาอบและปรุง ก่อนรับประทาน เติมปูอัดและกุ้งต้มไว้ด้านบน	
9 **ไข่เจียว**	2 ที่	ไข่ - 2 ฟอง, มะเขือเทศสับ-1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ-1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย-1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ 1. ตีไข่ในถ้วย เติมมะเขือเทศ หัวหอมและซอส คนให้ทั่วและพักไว้ 5 นาที 2. ทาเนยให้ทั่วภาชนะและใส่ไข่ลงในภาชนะ 3. ใส่ในเตาอบและปรุง เมื่อมีเสียงเตือน ให้นำออกและคนอีกครั้ง จากนั้นกดปุ่มเริ่มทำงาน • ใช้ภาชนะแก้ว ปริมาณและความร้อนตามสูตร ถ้าจะปรับสูตร ควรลดหรือเพิ่มเวลา ถ้าไข่สุกแห้งเกินไปจะไม่น่ารับประทาน	
10 **สปาเกตตี้ครีมซอส**	1 ที่	สปาเก็ตตี้ - 80 กรัม, แป้งสาลี-1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮม - ½ ถ้วย, หัวหอม - ¼ ถ้วย, เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3, วิปครีม-100 มล., เห็ด - ½ ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนชา, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ชีสมอสซาเรลลา - 2 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ 1. ผสมน้ำและแป้ง จากนั้นเติมวิปครีม เบย์ลีฟ หัวหอมสับ แฮม เห็ด ปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ 2. ใส่ในเตาอบและปรุง 3. หลังจากปรุง นำออกจากเตา เติมชีสมอสซาเรลลาและคนให้ทั่ว รับประทานพร้อมสปาเก็ตตี้ • ใส่ชีสมอสซาเรลลาเพื่อให้ความหอมและรสชาติครีมเข้มข้น ควรรับประทานขณะยังร้อน ถ้าปล่อยให้เย็น ชีสจะจับตัวเป็นก้อน ไม่น่ารับประทาน	

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
11 **สังขยาฟักทอง**	3 ที่	ไข่เป็ด - 3 ฟอง, น้ำตาลโตนด - ½ ถ้วย, หัวกระทิ-1 ถ้วย, ใบเตย - 2 หรือ 3 ใบ, ฟักทองหั่นลูกเต๋า-1 ถ้วย
	คำแนะนำ 1. ตีไข่ในถ้วยและขยี้ใบเตยให้มีกลิ่นหอม เติมน้ำตาลโตนดและบดให้ละลาย เติมหัวกะทิ บดอีกครั้งและกรอง 2. เติมฟักทองหั่นลูกเต๋า 3. ใส่ในเตาอบและปรุง 4. หลังจากปรุง นำออกพักไว้ให้เย็นก่อนรับประทาน • ปรุงรสและเพิ่มปริมาณฟักทองได้ตามชอบ	
12 **ขนมปังกระเทียม**	4 ที่	ขนมปังฝรั่งเศส (หนา 1 ซม.)-10 ชิ้น, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ½ ช้อนชา, กระเทียม-1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ 1. ผสมเนย เกลือ กระเทียมเข้าด้วยกันและทาบนขนมปัง 2. วางบนตะแกรงสูงและปรุง รับประทานขณะร้อน	
13 **ขนมปังหน้ากุ้ง**	4 ที่	ขนมปังแผ่นตัดขอบ - 4, กุ้งสับ-150 กรัม, กระเทียมตำ-1 ช้อนชา, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, รากกระเทียมตำ-1 ช้อนชา, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, ผักชีและพริกชี้ฟ้าหั่นสำหรับตกแต่ง
	คำแนะนำ 1. ผสมกุ้ง รากผักชี พริกไทย ปรุงรสด้วยน้ำมันหอย นวดให้เข้ากัน 2. โปะไว้บนขนมปัง 3. วางบนตะแกรงสูงและปรุง รับประทานกับอาจาด • สามารถเปลี่ยนเป็นหมูหรือไก่สับได้ตามชอบ • ถ้าขนมปังแผ่นบางจะทำให้กรอบเกินไป	

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
14 **หมูสะเต๊ะ**	20 ไม้	หมูแล่บาง - 250 กรัม, ผงกะหรี่-1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ตำ-1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชีตำ-1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนชา, น้ำมันหอย-1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนชา - ซอสถั่ว ถั่วลิสงบด - ½ ถ้วย, พริกแกง - 3 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 2 ถ้วย, น้ำตาลปี๊บ - 4 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม - 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือ-1 ½ ช้อนชา - อาจาด น้ำส้มสายชู - ¼ ถ้วย, เกลือ - ½ ช้อนชา, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ, แตงกวาหั่น-1 ถ้วย, หัวหอมแขก, พริกชี้ฟ้า
	คำแนะนำ - หมูสะเต๊ะ 1. ผสมผงกะหรี่ ตะไคร้ รากผักชี นมข้นจืด เกลือ น้ำตาล และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน 2. ใส่หมูและคนให้เข้ากัน พักไว้ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำมาเสียบไม้ 20 ไม้ 3. วางบนตะแกรงสูงและปรุง - น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ (น้ำจิ้มถั่ว) 1. ผสมส่วนประกอบทั้งหมด ยกเว้นถั่วลิสง ใส่เตาไมโครเวฟที่ 900 วัตต์เป็นเวลา 2 นาที หลังจากปรุงเสร็จ เติมถั่วลิสงและคนให้ทั่ว - น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ (น้ำจิ้มอาจาด) 1. ผสมน้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลเข้าด้วยกัน ใส่เตาอบที่ 900 วัตต์เป็นเวลา 1 นาที และหลังจากปรุงให้พักอาหาร 1-2 นาที ใส่แตงกวาฝาน หัวหอมแขก และพริกชี้ฟ้า รับประทานได้ • คุณสามารถใช้ผงปรุงสะเต๊ะสำเร็จรูปแทนส่วนผสม	
15 **ปีกไก่นิวออลีนส์**	2 ที่	ปีกไก่ส่วนโคน - 5 ชิ้น (250 กรัม), น้ำมันหอย - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก-1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ-1 ใบ
	คำแนะนำ 1. หมักโคนปีกไก่กับเบย์ลีฟ น้ำมันหอย พริกไทย ซอสพริก อย่างน้อย 1 ชั่วโมง 2. วางบนตะแกรงสูงและปรุง เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม Start (เริ่มทำงาน)	

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
16 **ไก่เทอริยากิ**	4 ที่	อกไก่ทั้งชิ้น - 500 กรัม, ซอสเทอริยากิ - 2 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ 1. หมักอกไก่ทั้งชิ้นกับซอสเทอริยากิ 1 ชั่วโมง 2. วางบนตะแกรงสูงและปรุง 3. เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอกไก่แล้วกดปุ่ม Start (เริ่มทำงาน) หลังจากปรุงเสร็จ รับประทานกับผักนึ่งตามชอบ • ไก่เทอริยากิรับประทานกับผักผัดเนย หรือรับประทานกับข้าวผัดเนยกระเทียมตามชอบ	
17 **ไก่ย่างทั้งตัว**	6 ที่	ไก่ทั้งตัว - 500 กรัม, น้ำตาล - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยดำ - ½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 2 ราก, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน - 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้าจีน-1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ 1. ตำกระเทียม พริกไทยดำ รากผักชีด้วยกัน ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊ว เหล้าจีน และน้ำมัน จากนั้นคนให้เข้ากัน 2. หมักไก่กับส่วนผสมทั้งหมดเป็นเวลา 1 ชั่วโมง 3. วางบนถาดอบและปรุง 4. เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกไก่แล้วกดปุ่ม Start (เริ่มทำงาน) เมื่อปรุงเสร็จ รับประทานกับน้ำจิ้มไก่ • เพื่อให้ผลการปรุงดีที่สุด โปรดอย่าใช้ไก่ที่หนักน้อยกว่า 1 กก.	

(ต่อ)

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
18 **ข้าวอบกุนเชียง**	2 ที่	ข้าวสวย - 2 ถ้วย, กุนเชียงหั่นเฉียงๆ - ½ ถ้วย, แครอท - ¼ ถ้วย, หน่อไม้ฝรั่ง (หั่นยาว 1 ซม.) - ¼ ถ้วย, ข้าวโพดอ่อน (หั่นขวางบางๆ) - ¼ ถ้วย, ซอสปรุงรส-1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน-1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ-1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ 1. ใส่กุนเชียงและกระเทียมในภาชนะ 2. ใส่ในเตาอบและปรุง 3. เมื่อมีเสียงเตือน ใส่ข้าวสวย ส่วนผสมอื่นๆ ซอสปรุงรส และน้ำมันหอย จากนั้นคนให้ทั่ว จากนั้นปิดฝา 4. ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่ม Start (เริ่มทำงาน) หลังจากปรุงเสร็จ รับประทานขณะยังร้อน • ถ้าใส่หัวกุ้งแกะเปลือก น้ำซุปจะหอมเข้มข้น	
19 **หอยเชลล์อบกระเทียม**	2 ที่	เนยเค็ม - 50 กรัม, กระเทียมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พาร์สลีย์สับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยดำบุบ - ¼ ช้อนชา, เกล็ดขนมปัง - ½ ถ้วย, หอยเชลล์-15-20 ตัว
	คำแนะนำ 1. ผสมเนยเค็ม กระเทียม พริกไทยดำ พาร์สลีย์ และขนมปังเข้าด้วยกัน 2. นำหอยเชลล์ที่ล้างสะอาดวางบนถาดอบ เทส่วนผสมทั้งหมดบนหอยเชลล์ 3. ใส่ในเตาอบและปรุง • ถ้าเลือกหอยเชลล์ตัวใหญ่ โปรดเพิ่มเวลาในการปรุง • เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด หลังจากล้างหอยเชลล์แล้ว ให้ซับน้ำให้แห้ง	

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
20 **บราวนี่**	1-2 ที่	ดาร์คช็อคโกแลต 70 %-190 กรัม, เนยจืดละลาย-190 กรัม, น้ำตาล-120 กรัม, แป้งอเนกประสงค์-115 กรัม, ไข่ - 3 ฟอง, มะม่วงหิมพานต์อบ - 200 กรัม, เกลือ-1 ช้อนชา
	คำแนะนำ 1. ละลายเนยและดาร์คช็อคโกแลตในเตาอบที่ 900 วัตต์เป็นเวลา 1 นาทีและคนให้เข้ากัน 2. ตีไข่ด้วยความเร็วสูง เติมน้ำตาลทีละน้อยจนเข้ากัน 3. เติมส่วนผสมจากข้อ 1 และ ข้อ 2 เข้าด้วยกันและคนช้าๆ และเติมมะม่วงหิมพานต์ 4. เทในถาดขนาด 11 x 10 x 1.2 นิ้วที่ทาเนยไว้จนทั่ว 5. ใส่ในเตาอบและปรุง • ถ้าเปลี่ยนภาชนะ โปรดสังเกตเวลาอบ และเพิ่มหรือลดตามที่เหมาะสม	
21 **เค้กกล้วยหอม**	1-2 ที่	แป้งอเนกประสงค์-190 กรัม, ผงฟู-1.5 กรัม, เบกกิ้งโซดา - 2.5 กรัม, เนยสด-120 กรัม, เกลือ-1 กรัม, น้ำตาล-175 กรัม, ไข่ - 2 ฟอง, นม - ¼ ถ้วย, น้ำมะนาว-1 ช้อนโต๊ะ, กล้วยหอมบด - 200 กรัม
	คำแนะนำ 1. ร่อนแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดาด้วยกันและพักไว้ 5 นาที 2. บดกล้วยสุก นมสด น้ำมะนาวเข้าด้วยกันและพักไว้ 5 นาที 3. ผสมเนยและเกลือเข้าด้วยกัน และค่อยๆ เติมน้ำตาล คนให้น้ำตาลละลาย 4. ใส่ไข่และคนให้ทั่ว จากนั้นเติมส่วนผสมของแป้ง (ข้อ 1) สลับกับส่วนผสม (ข้อ 2) จนหมด 5. เทในถาดขนาด 1½ x 1½ นิ้ว และใส่ในเตาอบและปรุง	

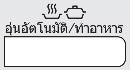
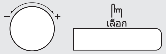
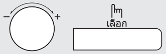
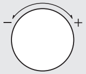
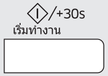
รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
22 **คุ้กกี้เนยสด**	1-2 ที่	แป้งสาลี - 3 ถ้วย (325 กรัม), เนยสด - ¾ ถ้วย (175 กรัม), ลูกเกด - ¼ ถ้วย, คอร์นเฟลค - ½ ถ้วย, น้ำตาล-150 กรัม, เกลือ - ½ ช้อนชา, ไข่-1 ฟอง, นมสด - ¼ ถ้วย, เบกกิ้งโซดา-1 ช้อนชา, กลิ่นวนิลา-1 ช้อนชา
	คำแนะนำ 1. ร่อนแป้ง ผงฟู และหลังจาก 1-2 นาที ให้เติมนมและวานิลลา 2. คนเนยและเกลือเข้าด้วยกันจนเป็นสีครีม เติมน้ำตาลทีละน้อยและใส่ไข่ แป้งสลับกับนม พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที 3. ผสมลูกเกดและคอร์นเฟลก เติมส่วนผสมและปั้นเป็นก้อน ใส่ในถาดอบให้หมด 4. ใส่ในเตาอบและปรุง	
23 **ขนมจีบกุ้ง**	1 ห่อ	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง-1 ห่อ
	คำแนะนำ 1. ตัดมุมหนึ่งของซองบรรจุ 2. นำซองจิ๊กโฉ่วและไม้จิ้มออก 3. ใส่ในเตาอบและปรุง 4. หลังจากปรุงเสร็จ นำออกจากเตาอบและตัดซองพลาสติก รับประทานกับจิ๊กโฉ่ว	
24 **ซาลาเปา** **(180 กรัม)**	1 ห่อ	ซาลาเปาไส้หมูแดงแช่แข็ง-1 ห่อ
	คำแนะนำ 1. ตัดมุมหนึ่งของซองบรรจุ 2. ใส่ในเตาอบและปรุง 3. หลังจากปรุงเสร็จ นำออกจากเตาอบและตัดซองพลาสติก รับประทานขณะร้อน	
25 **เกี๊ยวกุ้ง**	1 ถ้วย	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง-1 ถุง
	คำแนะนำ 1. ฉีกพลาสติก เปิดฝา เติมน้ำตามระดับที่ระบุ 2. ปิดฝาโดยเว้นไว้เล็กน้อย จากนั้นใส่ในเตาอบและปรุง 3. นำออกจากเตาอบ รับประทานได้	

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
26 **โจ๊กปลา**	1 ถ้วย	โจ๊กปลาแช่แข็ง-1 ถ้วย
	คำแนะนำ 1. ฉีกฟิล์มหุ้มออกเล็กน้อยหรือเจาะฟิล์มด้วยส้อม 3-4 ครั้ง 2. ใส่ในเตาอบและปรุง 3. หลังจากปรุงเสร็จ นำออกจากเตาอบและตัดฟิล์มหุ้ม รับประทานได้	
27 **สปาเกตตี้ซอสไก่** **(250 กรัม)**	1 ห่อ	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง-1 แพ็ค
	คำแนะนำ 1. ฉีกพลาสติกหุ้ม 2. ใช้ส้อมเจาะฟิล์ม 3-4 ครั้ง 3. ใส่ในเตาอบและปรุง 4. หลังจากปรุงเสร็จ นำออกจากเตาอบและตัดฟิล์มหุ้ม รับประทานได้	
28 **ข้าวผัดกุ้ง** **(210 กรัม)**	1 ห่อ	ข้าวผัดไก่แช่แข็ง-1 ห่อ
	คำแนะนำ 1. ฉีกฟิล์มบรรจุ จากนั้นเปิดฝาเล็กน้อย 2. ใส่ในเตาอบและปรุง 3. นำออกจากเตาอบ รับประทานได้	
29 **ข้าวกะเพราไก่** **(320 กรัม)**	1 ห่อ	ข้าวกะเพราไก่แช่แข็ง-1 แพ็ค
	คำแนะนำ 1. ฉีกฟิล์มหุ้มออกเล็กน้อยหรือเจาะฟิล์มด้วยส้อม 3-4 ครั้ง 2. ใส่ในไมโครเวฟ 3. ใส่ในเตาอบและปรุง 4. หลังจากปรุงเสร็จ นำออกจากเตาอบและตัดฟิล์มหุ้ม รับประทานได้	
30 **บัวลอยเผือก** **(160 กรัม)**	1 ห่อ	บัวลอยเผือกแช่แข็ง-1 แพ็ค
	คำแนะนำ 1. เลื่อนถาดกระดาษออกจากกล่อง ใช้ส้อมเจาะ 3-4 ครั้ง 2. ใส่ในเตาอบและปรุง 3. เมื่อมีเสียงเตือน นำออกและเขย่าเพื่อให้เม็ดบัวลอยไม่เกาะกัน ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่ม Start (เริ่มทำงาน) 4. หลังจากปรุงเสร็จ นำออกจากเตาอบและตัดฟิล์มหุ้ม รับประทานได้	

การใช้คุณสมบัติอุ่นอัตโนมัติ/ทำอาหาร

คุณสมบัติ **อุ่นอัตโนมัติ/ทำอาหาร** 5 แบบประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มหมุน** (ยกเว้น 2-2)

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

	**1.** กดปุ่ม **อุ่นอัตโนมัติ/ทำอาหาร**
	**2.** เลือกประเภทอาหารด้วยการหมุน **ปุ่มหมุน**จากนั้นกดปุ่ม **เลือก** 1) อุ่นอัตโนมัติ 2) ทำอาหารอัตโนมัติ
	**3.** เลือกประเภทอาหารที่ทำด้วยการหมุน **ปุ่มหมุน** โปรดดูตารางในหน้าถัดไปเพื่อดูคำอธิบายของการตั้งค่าโปรแกรมต่าง ๆ ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
	**4.** เลือกขนาดการรับประทานด้วยการหมุน **ปุ่มหมุน** (คุณสามารถข้ามขั้นตอนนี้สำหรับ 2-2)
	**5.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** **ผลลัพธ์ :** เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้ • เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ “End” 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

ตารางต่อไปนี้แสดงปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นและทำอาหาร

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

1. อุ่นอัตโนมัติ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 **Ready Meal** **(อาหารสำเร็จรูป)**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-2 **Frozen Pizza** **(พิซซ่าแช่แข็ง)**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางพิซซ่าแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ
1-3 **Frozen Lasagne** **(ลาซานญ่าแช่แข็ง)**	400-450 กรัม 600-650 กรัม	วางลาซานญ่าแช่แข็งในจานที่ใช้กับเตาอบได้ซึ่งมีขนาดเหมาะสม วางจานบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 3-4 นาที

2. ทำอาหารอัตโนมัติ

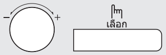
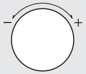
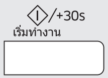
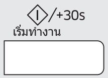
รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 **Roast Chicken** **(ไก่อบ)**	1100-1150 กรัม 1200-1250 กรัม	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่แช่เย็น วางด้านหน้าอกลง ที่กลางตะแกรงต่ำ พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงอาหาร พักอาหาร 5 นาที
2-2 **Muffins (มัฟฟิน)**	250-300 กรัม	ใส่แป้งในถ้วยมัฟฟินกระดาษหรือซิลิโคน 6-8 ถ้วย (ถ้วยละ 45 กรัม) และตั้งบนตะแกรงต่ำ เริ่มโปรแกรม (อุ่นเตาอบ) หลังจากเสียงเตือนให้ใส่ตะแกรงพร้อมอาหาร

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติ **ละลายน้ำแข็ง** ช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปัง เค้ก หรือผลไม้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะเซรามิกไว้บนส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

	**1.** กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**
	**2.** เลือกประเภทของอาหารโดยหมุน **ปุ่มหมุน** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
	**3.** เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
	**4.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** **ผลลัพธ์ :** • การละลายน้ำแข็งจะเริ่มต้น • ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
	**5.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** อีกครั้งเพื่อหยุดการละลายน้ำแข็ง **ผลลัพธ์ :** เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ “End” 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

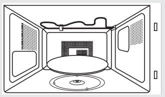
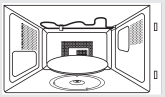
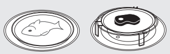
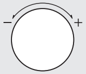
ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม **ละลายน้ำแข็ง** แบบต่างๆ รวมทั้ง ปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง

วางเนื้อ เป็ดไก่ และปลาในจานแก้วหรือกระเบื้องก้นแบน จัดวางขนมปังและเค้กและผลไม้บนกระดาษซับมัน

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 **Meat (เนื้อสัตว์)**	200-1500 กรัม	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ พักอาหารเป็นเวลา 20-90 นาที
2 **Poultry** **(เนื้อสัตว์ปีก (ไก่,เป็ด))**	200-1500 กรัม	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-90 นาที
3 **Fish (เนื้อปลา)**	200-1500 กรัม	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-80 นาที
4 **Bread/Cake** **(ขนมปัง)**	125-1000 กรัม	วางขนมปังแนวนอนบนกระดาษอเนกประสงค์และกลับด้านเมื่อมีเสียงเตือน วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแลต พักเป็นเวลา 10-60 นาที
5 **Fruit (ผลไม้)**	100-600 กรัม	วางผลไม้ให้เสมอกันในจานแก้วก้นแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที

การใช้จานอบเกรียม

คุณสามารถใช้จานอบเกรียมนี้เพื่อทำให้อาหารเหลืองเกรียม ไม่เพียงเฉพาะด้านบน แต่ยังรวมถึงด้านล่างของอาหารที่กรอบเหลืองด้วยอุณหภูมิของจานอบเกรียม คุณสามารถอบอาหารหลากหลายชนิดด้วยจานอบเกรียมนี้ ดังที่จะแสดงในตาราง (ดูหน้าถัดไป) จานอบเกรียมนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

	**1.** วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยไมโครเวฟ + ย่าง ความร้อนสูงสุด [600 W + ย่าง] ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง
	**2.** ทาน้ำมันบนจาน ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน
	**3.** วางอาหารบนจานอบเกรียม
	**4.** วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ
	**5.** เลือกเวลาและระดับพลังงานในการปรุงอาหาร (โปรดดูตารางที่ด้านข้าง)

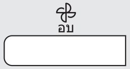
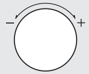
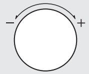
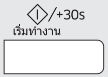
- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด
- โปรดทราบว่าจานอบเกรียมมีชั้นเทฟล่อน ซึ่งจะเกิดรอยขีดข่วนได้
  โปรดอย่าใช้วัตถุที่เป็นของแข็ง เช่น มีด เพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม
- โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานอบเกรียม
- ห้ามวางจานอบเกรียมโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด
- ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด
- ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานเสียหาย
- โปรดทราบว่าจานอบเกรียมไม่สามารถใช้ในเครื่องล้างจานได้

ไอร้อน

การอบด้วยความร้อนช่วยให้คุณสามารถอบอาหารในลักษณะเดียวกับในเตาอบธรรมดา โดยไม่มีการใช้พลังไมโครเวฟ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามต้องการ ตั้งแต่ 40 °C ถึง 200 °C และสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 60 นาที

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรงต่ำ และนำไปวางบนจานหมุน

	**1.** กดปุ่ม **อบ** **ผลลัพธ์ :** หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: (อบด้วยความร้อน) 180 °C (อุณหภูมิ)
	**2.** ตั้งเวลา ปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** (อุณหภูมิ: 40~200 °C, ช่วงเวลา 10 °C) • ถ้าไม่ตั้งค่าอุณหภูมิภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ
	**3.** กดปุ่ม **เลือก**
	**4.** ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารด้วยการหมุน **ปุ่มหมุน** (ถ้าคุณต้องการอุ่นเตาอบ ให้เลือก “ : 0”)
	**5.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** **ผลลัพธ์ :** การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น: • เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ “End” 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

	1. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง
ย่าง	**2.** กดปุ่ม **ย่าง** __ผลลัพธ์ :__ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: (โหมดการย่าง) • คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง
	3. กำหนดเวลาย่างโดยหมุน **ปุ่มหมุน** • เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที
/+30s เริ่มทำงาน	**4.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** __ผลลัพธ์ :__ เริ่มต้นการย่าง • เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ “End” 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การเลือกอุปกรณ์เสริม

	การอบด้วยความร้อนแบบเดิมจำเป็นต้องใช้ภาชนะที่เหมาะสม คุณควรใช้เฉพาะภาชนะที่ใช้ในเตาอบธรรมดาเท่านั้น ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟมักจะไม่เหมาะกับการอบด้วยความร้อน โปรดอย่าใช้ภาชนะหรือจานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่างหรืออบ) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น

☛ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า 30

การใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

☛ ทุกครั้ง โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน

☛ ใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด คุณสามารถใช้ตะแกรงสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู

อุ่นและย่าง	**1.** กดปุ่ม **อุ่นและย่าง** __ผลลัพธ์ :__ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: Cb-1 (ไมโครเวฟ + ย่าง)
เลือก	**2.** ให้จอแสดงผลแสดง Cb-1 จากนั้นกดปุ่ม **เลือก** __ผลลัพธ์ :__ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: (โหมดการใช้ไมโครเวฟผสมระบบย่าง) 600 วัตต์ (กำลังไฟฟ้า)
เลือก	**3.** เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยหมุน **ปุ่มหมุน** จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (600, 450, 300 วัตต์) ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน • คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง • ถ้าไม่ตั้งค่าอุณหภูมิภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ
	4. ตั้งเวลา ปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มหมุน** • เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที
/+30s เริ่มทำงาน	**5.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** __ผลลัพธ์ :__ • การอบแบบผสมจะเริ่มต้น • เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ “End” 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้ไมโครเวฟผสมการอบ

การอบแบบผสมใช้ทั้งพลังงานไมโครเวฟและพลังงานความร้อน คุณไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อน เนื่องจากเตาอบสามารถใช้พลังงานไมโครเวฟได้ทันที

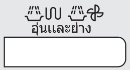
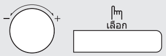
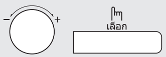
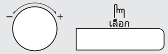
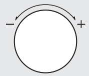
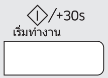
คุณสามารถปรุงอาหารหลายประเภทโดยใช้การอบแบบผสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง:

- เนื้อและไก่อบ
- พายและเค้ก
- อาหารไข่และชีส

☛ ทุกครั้ง โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด คุณสามารถใช้ตะแกรงต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

เปิดประตู วางอาหารบนจานหมุน หรือใช้ตะแกรงแบบต่ำซึ่งต้องนำไปวางบนจานหมุนอีกที ปิดประตู ขดลวดความร้อนจะต้องอยู่ในแนวนอน

	**1.** กดปุ่ม **อุ่นและย่าง** **ผลลัพธ์ :** หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: Cb-1 (ไมโครเวฟ + ย่าง)
	**2.** ให้จอแสดงผลแสดง Cb-2 (ไมโครเวฟ + อบ) ด้วยการหมุน **ปุ่มหมุน** จากนั้นกดปุ่ม **เลือก**
	**3.** เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยหมุน **ปุ่มหมุน** จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (600, 450, 300, 180, 100 วัตต์) ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน • ถ้าไม่ตั้งค่าอุณหภูมิภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ (เริ่มต้น: 180 °C)
	**4.** เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มหมุน** (อุณหภูมิ: 200~40 °C) ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งอุณหภูมิ • ถ้าไม่ตั้งค่าระดับพลังงานภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ **ผลลัพธ์ :** หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: (โหมดไมโครเวฟผสมการอบ) 600 วัตต์ (กำลังไฟฟ้า) 180 °C (อุณหภูมิ)
	**5.** ตั้งเวลา ปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มหมุน** • เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที
	**6.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** **ผลลัพธ์ :** • การอบแบบผสมจะเริ่มต้น • เตาอบจะเพิ่มความร้อนจนถึงระดับที่ต้องการ และจากนั้นจะอบด้วยไมโครเวฟจนหมดเวลาอบที่ตั้งไว้ • เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "End" 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการอบอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา
ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

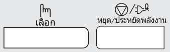
	กดปุ่ม **กำจัดกลิ่น** หลังจากทำความสะอาดเสร็จ เมื่อคุณกดปุ่ม **กำจัดกลิ่น** การทำงานจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ เมื่อทำงานเสร็จ เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง

เวลาในการกำจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที คุณสามารถเพิ่มได้ครั้งละ 30 วินาที เมื่อกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s**

เวลาในการกำจัดกลิ่นสูงสุดคือ 15 นาที

การใช้ฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็ก

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

	**1.** กดปุ่ม **เลือก** และปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** พร้อมกันเป็นเวลา 1 วินาที **ผลลัพธ์ :** • เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้) • จอแสดงผลจะแสดง “L” L
	**2.** ในการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม **เลือก** และ **หยุด/ประหยัดพลังงาน** พร้อมกันเป็นเวลา 1 วินาที **ผลลัพธ์:** สามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

	**1.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** และ **หยุด/ประหยัดพลังงาน** พร้อมกัน **ผลลัพธ์ :** • หน้าจอจะแสดงผลดังนี้ OFF • เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน
	**2.** ถ้าต้องการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** และ **หยุด/ประหยัดพลังงาน** พร้อมกันอีกครั้ง **ผลลัพธ์ :** • หน้าจอจะแสดงผลดังนี้ On • เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ
คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้
ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ **: แนะนำ** ✓✗ **: ใช้อย่างระมัดระวัง** ✗ **: ไม่ปลอดภัย**

คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:
ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:
อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร
การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร
เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	เวลา (นาที)
ผักโขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

อาหาร	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	เวลา (นาที)
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	4½-5 7-8
	คำแนะนำ หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	900 วัตต์	6-6½
	คำแนะนำ เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
แครอท	250 กรัม	900 วัตต์	4½-5
	คำแนะนำ ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	5-5½ 7½-8½
	คำแนะนำ หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ซุกินี	250 กรัม	900 วัตต์	4-4½
	คำแนะนำ ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		

อาหาร	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	เวลา (นาที)
มะเขือม่วง	250 กรัม	900 วัตต์	3½-4
	คำแนะนำ ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
กระเทียมต้น	250 กรัม	900 วัตต์	4-4½
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	900 วัตต์	1½-2 2½-3
	คำแนะนำ เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
หัวหอม	250 กรัม	900 วัตต์	5-5½
	คำแนะนำ ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักอาหาร 3 นาที		
พริกหยวก	250 กรัม	900 วัตต์	4½-5
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นบางๆ		
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	4-5 7-8
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
หัวผักกาด	250 กรัม	900 วัตต์	5½-6
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา
เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝา
คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	เวลา (นาที)
ข้าว (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	15-16 17½-18½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	20-21 22-23
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	900 วัตต์	16-17
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 500 มล. รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		
ข้าวโพดผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 วัตต์	17-18
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 400 มล. รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		
พาสต้า	250 กรัม	900 วัตต์	10-11
	คำแนะนำ เติมน้ำร้อน 1000 มล. รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติคือประมาณ +18 ถึง +20 °C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 900 W แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 W, 450 W หรือ 300 W
โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง
โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2-4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:
เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทานคนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก:
เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	เวลา (นาที)
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	คำแนะนำ เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่วรับประทานหลังจากพักไว้ 1-2 นาที		
ซุป (เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 วัตต์	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	คำแนะนำ เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่นคนอีกครั้งก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักอาหาร 2-3 นาที		
สตูว์ (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½
	คำแนะนำ เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างอุ่นและอีกครั้งก่อนพักและรับประทาน รับประทานหลังจากพักอาหาร 2-3 นาที		
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	3½-4½
	คำแนะนำ ใส่พาสต้า (เช่น สปาเกตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนอีกครั้งก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักอาหาร 3 นาที		
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5
	คำแนะนำ วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม 450 กรัม	600 วัตต์	4½-5 5½-6½
	คำแนะนำ จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ชีสฟองดูพร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	6-7
	คำแนะนำ ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 1-2 นาที		

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	เวลา
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที
	คำแนะนำ เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเป็ดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหาร	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	เวลา (นาที)
เนื้อสัตว์			
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	180 วัตต์	6-7 8-13
สเต็กหมู	250 กรัม	180 วัตต์	7-8
	คำแนะนำ วางเนื้อบนจานหมุน หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกกลับเมื่อถึงครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็ง! รับประทานหลังจากพักอาหาร 15-30 นาที		

(ต่อ)

อาหาร	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	เวลา (นาที)
เนื้อสัตว์ปีก (ไก่/เป็ด)			
ไก่ชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	180 วัตต์	14-15
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	180 วัตต์	32-34
	คำแนะนำ ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกกลับเมื่อถึงครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็ง! รับประทานหลังจากพักอาหาร 15-60 นาที		
เนื้อปลา			
เนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม	180 วัตต์	6-7
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	180 วัตต์	11-13
	คำแนะนำ วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกกลับเมื่อถึงครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็ง! รับประทานหลังจากพักอาหาร 10-25 นาที		
ผลไม้			
เบอร์รี่	300 กรัม	180 วัตต์	6-7
	คำแนะนำ วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่) รับประทานหลังจากพักไว้ 5-10 นาที		
ขนมปัง			
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	180 วัตต์	1-1½ 2½-3
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250 กรัม	180 วัตต์	4-4½
	คำแนะนำ วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 5-20 นาที		

ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 3-5 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:
อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:
เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ค แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:
เมื่อใดก็ตามที่ใช้เฉพาะโหมดย่าง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้: 600 W + ย่าง, 450 W + ย่าง และ 300 W + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ + ย่าง
โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:
อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:
เมื่อใดก็ตามที่ใช้โหมดผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้
คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 2-3 นาที
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้
ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3-4	2-3
	คำแนะนำ วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง			
มะเขือเทศย่าง	400 กรัม (2 ชิ้น)	300 W + ย่าง	5-6	-
	คำแนะนำ หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 W + ย่าง	4-5	-
	คำแนะนำ ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
โทสต์ฮาวาย (แฮม สับปะรด แผ่นชีส)	4 ชิ้น (500 กรัม)	300 W + ย่าง	5-6	-
	คำแนะนำ ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มันฝรั่งอบ	500 กรัม	600 W + ย่าง	7-8	-
	คำแนะนำ หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง			
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (เย็น)	450 กรัม	450 W + ย่าง	9-11	-
	คำแนะนำ วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
แอปเปิ้ลอบ	แอปเปิ้ล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 W + ย่าง	7-8	-
	คำแนะนำ คว้านไส้แอปเปิ้ลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงต่ำ			
ไก่ชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	300 W + ย่าง	8-10	6-8
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			
ไก่อบ	1200 กรัม	450 W + ย่าง	18-19	17
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วเนื้อไก่ วางไก่บนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ			
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 W + ย่าง	5-7	5½-6½
	คำแนะนำ ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			

การอบด้วยความร้อน

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อน ขดลวดความร้อนและพัดลมจะอยู่ที่ผนังด้านหลัง เพื่อให้ไอร้อนหมุนเวียน โหมดนี้จะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน

ภาชนะสำหรับการปรุงด้วยความร้อน:
ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่นๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน:
คุณสามารถทำขนมกรอบ เช่น บิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมปังและเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก เพสทรี และซูเฟิล ด้วยการอบแบบนี้

ไมโครเวฟ + อบ

การทำงานแบบนี้จะผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบโดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ
การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายหมุนเวียนด้วยพัดลมที่ผนังด้านหลัง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:
ควรยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน:
เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปันจ์เค้ก และฟรุตเค้กแบบเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบด้วยไอร้อนสำหรับอาหารสดและอาหารแช่แข็ง

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการด้วยฟังก์ชั่นการอุ่นเตาอบอัตโนมัติ
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามตารางต่อไปนี้
ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
พิซซ่า พิซซ่าแช่แข็ง (อบแล้ว)	300 กรัม	1 ขั้น 300 วัตต์ + 200 °C ย่าง 2 ขั้น	11-12	2-3
	คำแนะนำ วางพิซซ่าบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ			
พาสต้า ลาซานญ่าแช่แข็ง	400 กรัม	1 ขั้น 450 วัตต์ + 200 °C อบ 2 ขั้น 200 °C	15-16	5-6
	คำแนะนำ วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางพาสต้าแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
เนื้อ โรสต์บีฟ/โรสต์แลมบ์ (สุกปานกลาง)	1200-1300 กรัม	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที			
ไก่อบ	1000-1100 กรัม	450 W + 200 °C	20-22	20
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางบนตะแกรงต่ำ โดยให้ด้านอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบน พักอาหาร 5 นาที			

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	เปิด/ปิด	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อนสด	6 ชิ้น (350 กรัม)	100 W + 180 °C	8-10	-
	คำแนะนำ วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
ขนมปังกระเทียม (แช่เย็น อบสุกแล้ว)	200 กรัม (1 ชิ้น)	180 W + 200 °C	8-10	-
	คำแนะนำ วางบาแกตต์แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ			
เค้ก				
มาร์เบิลเค้ก (แป้งสด)	500 กรัม	180 °C เท่านั้น	38-43	-
	คำแนะนำ ใส่แป้งเค้กในพิมพ์โลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็กสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาทีหลังการอบ			
เค้กชิ้นเล็ก (แป้งสด)	10 x 28 กรัม	160 °C เท่านั้น	26-28	-
	คำแนะนำ ใส่แป้งสดให้เสมอกันในถ้วยกระดาษและตั้งในถาดอบบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ			
คุกกี้ (แป้งสด)	200-250 กรัม	200 °C เท่านั้น	15-20	-
	คำแนะนำ วางครัวซองต์แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงต่ำ			
เค้กแช่แข็ง	1000 กรัม	180 W + 180 °C	18-20	-
	คำแนะนำ วางเค้กแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ หลังจากละลายและอุ่นแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 15-20 นาที			

เคล็ดลับ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 W จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแลต

ใส่ช็อคโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 W จนช็อคโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 W จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 W และคนหลังจากที่ละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)

ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล. อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์
เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 W จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัม
และคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 900 W
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 W
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 W
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ซึ่งเป็นอาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม เริ่มทำงาน/+30s

- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30s** แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

หลอดไฟไม่สว่าง

- ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบการรบกวนสัญญาณ จะแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต
  ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้ถอดสายไฟออก และต่อใหม่ ตั้งเวลาใหม่

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

มีควันและกลิ่นเหม็นเมื่อเริ่มต้นใช้งาน

- เป็นอาการที่เกิดขึ้นชั่วคราวเนื่องจากชิ้นส่วนใหม่ได้รับความร้อน ควันและกลิ่นเหม็นจะหายไปหลังจากใช้งานประมาณ 10 นาที
  ถ้าต้องการให้ควันและกลิ่นหายไปเร็วยิ่งขึ้น โปรดใช้งานเตาไมโครเวฟโดยใส่มะนาวหรือน้ำมะนาวไว้ในเตาอบ

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ
โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

รหัสข้อผิดพลาด

ข้อความ “SE” หมายถึง

- ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำอยู่บนพื้นผิวโดยรอบปุ่มหรือไม่
  ปิดเตาอบไมโครเวฟและลองตั้งค่าอีกครั้ง

ข้อความ “E-12” หมายถึง

- ข้อความ “E-12” คือเซ็นเซอร์แก๊สลัดวงจร ข้อผิดพลาดนี้อาจเกิดขึ้นเนื่องจากความชื้นสูงในช่องเตาอบเมื่อคุณใช้เตาไมโครเวฟอีกครั้งหลังจากที่ใช้งานเตาไมโครเวฟเพื่อปรุงอาหารเสร็จได้ไม่นาน
  ในกรณีนี้ เนื่องจากมีความเป็นไปได้ว่าเซ็นเซอร์แก๊สไม่ได้เสียหาย ให้ปิดเตาไมโครเวฟและลองตั้งค่าอีกครั้ง

ข้อความ “E-24” หมายถึง

- ก่อนที่ไมโครเวฟจะมีความร้อนสูงเกิน ข้อความ “E-24” จะปรากฏบนจอ
  ถ้าข้อความ “E-24” ปรากฏ ให้กดปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน เพื่อใช้โหมดการเริ่มต้น หลังจากเตาอบเย็นลงแล้ว ให้ลองใช้งานเตาอบ

สำหรับรหัสที่ไม่ปรากฏข้างต้น หรือถ้าคำแนะนำใช้ไม่ได้ผล โปรดติดต่อศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่าย SAMSUNG ใกล้บ้าน

MC286TCTCSQ_ST_DE68-04126U-00_TH.indd 40 2014-08-08 4:57:42

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	MC286TCTC**
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน	
พลังงานสูงสุด	2750 วัตต์
ไมโครเวฟ	1400 วัตต์
ระบบย่าง (ขดลวดความร้อน)	1350 วัตต์
ความร้อน (ขดลวดความร้อน)	สูงสุด 1900 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 W / 900 W - 6 ระดับ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	
ด้านนอก	517 x 297 x 467 มม.
ช่องของเตาอบ	358 x 235.5 x 327 มม.
ปริมาตร	28 ลิตร
น้ำหนัก	
สุทธิ	17.8 กก. โดยประมาณ

บันทึก

SAMSUNG

ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	9612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	01-2399888	
SRI LANKA	0094117540540 0094115900000	

DE68-04126U-00

MC286TCTC**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard

Warning; Hot surface

Warning; Electricity

Warning; Explosive material

Do NOT attempt.

Do NOT touch.

Do NOT disassemble.

Follow directions explicitly.

Unplug the power plug from the wall socket.

Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

Call the service center for help.

Note

Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

⃠	The appliance should not be cleaned with a water jet.
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
★	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
★	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
⃠	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

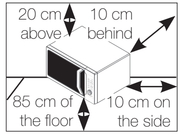
☛	**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
⃠	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
⃠	A steam cleaner is not to be used.
⃠	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
✋	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
✋	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
☛	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

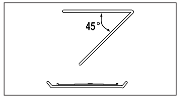
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

	⚠ WARNING				
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
	Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✔
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✔			✔

⚠	CAUTION				
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⊘	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⊘	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⊘	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
✋	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⊘	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MC286TCTCSQ_ST_DE68-04126U-00_EN.indd 10 2014-09-02 10:44:14

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

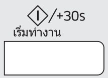
(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

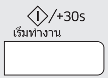
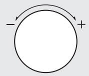
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look-up guide

I want to cook some food.

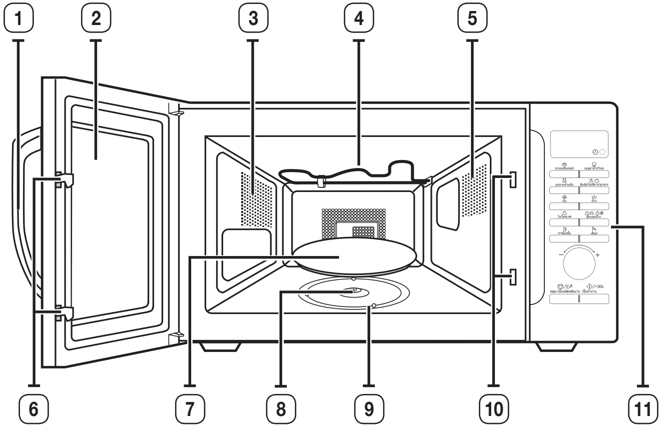
	**1.** Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

	Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By turning the **Knob Dial**, You can set the time as you want.

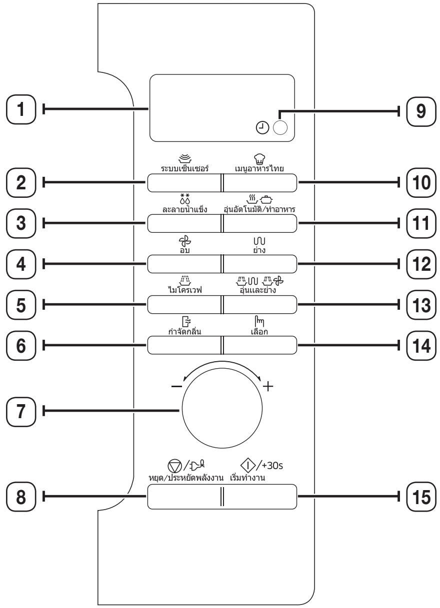
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

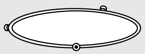
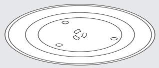
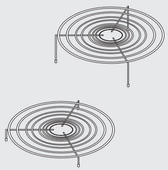
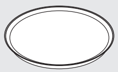
CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. SENSOR BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. CONVECTION BUTTON
5. MICROWAVE BUTTON
6. DEODORISATION BUTTON
7. KNOB DIAL
8. STOP/ECO BUTTON
9. CLOCK SETTING BUTTON
10. THAI MENU BUTTON
11. AUTO REHEAT/AUTO COOK BUTTON
12. GRILL BUTTON
13. COMBI BUTTON
14. SELECT BUTTON
15. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	**3. High rack, Low rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**
	**4. Crusty plate,** see page 26. **Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

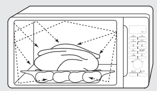
☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

	**1.** The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

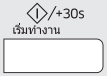
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 40.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

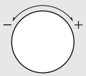
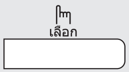
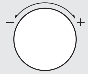
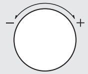
	Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times. **Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

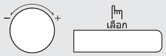
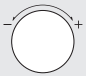
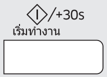
	**1.** Press the **Clock** button.
	**2.** Turn the **Knob Dial** to set time display type. (12H or 24H)
	**3.** Press the **Select** button to complete the setup.
	**4.** Turn the **Knob Dial** to set the hour.
	**5.** Press the **Select** button.
	**6.** Turn the **Knob Dial** to set the minute.
	**7.** When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
	**2.** Turn the **Knob Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**. **Result:** The cooking time is displayed.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished. • The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

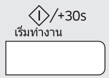
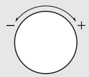
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.
	Just turning **Knob Dial** to adjust cooking time. • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

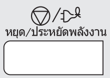
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

	• Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

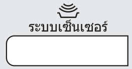
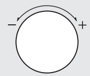
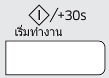
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Knob Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

	**1.** Press the **Sensor** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

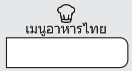
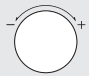
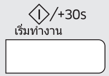
Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE THAI MENU FEATURES

The 30 **Thai Menu** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the menu by turning the **Knob Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **Thai Menu** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the **Thai Menu** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Ingredients
1 Cooked Rice	2 servings	Rice - 1 cup, Water - 2 cup
	Instructions 1. Put rice and water in glassware or enamelware. 2. Put in oven and cook. 3. After cooking, stand for 2-3 minutes and serve.	
2 Brown Rice	2 servings	Brown rice - 1 cup, Water - 2½ cup, Water for wash brown rice.
	Instructions 1. Put brown rice and water in glassware or enamelware. 2. Put in oven and cook. 3. After cooking, stand for 2-3 minutes and serve. • If plain brown rice, should add a little water.	
3 Sticky Rice	2 servings	Sticky rice - 1 cup, Water - 2 cup
	Instructions 1. Put sticky rice and water in a ware, close lid. 2. Put in oven and cook. 3. After cooking, stand for 2-3 minutes and serve.	
4 Rice Porridge with Pork	1 serving	Cooked rice - 1 cup, Mince pork - ½ cup, Water - 500 ml, Oyster sauce - 1 tbs, Pepper - ¼ ts, Soy sauce - 1 tbs, spring onions, coriander, celery for sprinkle on top
	Instructions 1. Mix minced pork, pepper, and oyster sauce together, mold into a ball and stand for 5 minutes. 2. Put rolled pork, rice, water in a bowl. Add soy sauce, stir well. Put them in oven and cook. 3. Sprinkle spring onions, celery, and coriander on top before serve. • For the best cooking result, don't use dilated rice.	

Code/Food	Serving Size	Ingredients
5 Instant Noodle	1 serving	Minced pork - 100 g, Egg - 1, any vegetables - 100 g, Instant noodle - 1 bag, Boiled water - 2 cups
	Instructions 1. Put instant noodle, minced pork, vegetable and egg together and cook.	
6 Seaweed Tofu Soup	4 servings	Pork - 100 g, Packaged tofu - 2 pack, Dried seaweed - ¼ cup, Water - 500 ml, Oyster sauce - 1 tbs, Fish sauce - 1 ts, Pepper - ¼ ts, Spring onions - ¼ cup, Chopped coriander - 1 tbs, For sprinkle on top.
	Instructions 1. Mix minced pork, oyster sauce, and pepper and stand for 5 minutes. Roll into a ball. 2. Add rolled pork, tofu, water, and fish sauce in a ware. Put them in oven and cook. 3. After cooking, sprinkle spring onions, chopped coriander, and a little pepper on top.	
7 Tom Yam Kung	4 servings	Prawn - 150 g, Mushrooms - 1 cup, Sliced galangals - 4 pieces, Shred kaffir lime leaf - 5, Shred lemongrass - 2 trunk, Sida tomato - 4 yield, Water - 500 ml, Unsweetened condensed milk - ¼ cup, Fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, Chili sauce - ½ tbs, Pound bird Chili - 10 pieces, Coriander for sprinkle on top.
	Instructions 1. Put galangals, lemongrass, kaffir lime, Sida tomato, chili sauce in boiled water and Stir well. 2. Add prawn, mushroom, bird chili. Put them in oven and cook. 3. After cooking, add unsweetened condensed milk, fish sauce, lime juice and stir well. Serve while hot. • If add peeled prawn heads, soup will fragrance and intensely.	

(continued)

<table>
<tr><th>Code/Food</th><th>Serving Size</th><th>Ingredients</th></tr>
<tr><td rowspan="2">8
Steamed Egg</td><td>2 servings</td><td>Egg - 2, Water - ¾ cup, Japanese soy sauce - 1 tbs, Salt - ¼ ts, Unsweetened condensed milk - 2 tbs, Crab stick - ¼ cup, Boiled prawn - 4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Instructions
1. Beat egg in a bowl, stir well, add water, unsweetened condensed milk, Japanese soy sauce, salt.
2. Put them in oven and cook. Before serve, sprinkle crab stick and boiled prawn on top.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">9
Omelets</td><td>2 servings</td><td>Egg - 2, Diced tomato - 1 tbs, Diced onion - 1 tbs, Sauce - ½ tbs, Butter - 1 tbs</td></tr>
<tr><td colspan="2">Instructions
1. Beat egg in a bowl, add tomato, onion, and sauce. Stir well and stand for 5 minutes.
2. Cover butter all ware, put egg in this.
3. Put them in oven and cook. When the beep, take out and stir again. Then press the start button.
• Use glass ware, volume and heat according to formula. If change the formula, should reduce or increase time. If omelet too cooked, will not appetizing.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">10
Spaghetti with Cream Sauce</td><td>1 serving</td><td>Spaghetti - 80 g, Wheat flour - 1 tbs, Water - ½ cup, Ham - ½ cup, Onion - ¼ cup, Salted butter - 2 tbs, Bay leaf - 3, Whipped cream - 100 ml, Mushrooms - ½ cup, Salt - ¼ ts, Pepper - ¼ ts, Mozarella cheese - 2 tbs</td></tr>
<tr><td colspan="2">Instructions
1. Mix water and wheat flour together, add whipped cream, bay leaf, onion, ham, mushroom, seasoned with salt and pepper.
2. Put them in oven and cook.
3. After cooking, take out of microwave, add Mozzarella cheese and stir well. Serve with spaghetti.
• Add Mozzarella cheese for fragrance and intense of cream, should eating. If let it cool, cheese will catch a chunk, do not appetizing.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">11
Pumpkin Steamed Custard</td><td>3 servings</td><td>Duck eggs - 3, Palm sugar - ½ cup, Undiluted coconut milk - 1 cup, Pandan leaf - 2 or 3, Diced pumpkin - 1 cup</td></tr>
<tr><td colspan="2">Instructions
1. Beat egg in a bowl and crush with pandan leaf until sweet-scented. Add palm sugar and crush until melted, add undiluted coconut milk. Crush again and Filter through a colander.
2. Add diced pumpkin.
3. Put them in oven and cook.
4. After cooking, take out and cool down before serve.
• Increase to flavor and volume of pumpkin, as you like.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">12
Garlic Bread</td><td>4 servings</td><td>French bread (thick 1 cm) - 10 pieces, Butter - 2 tbs, Salt - ½ ts, Garlic - 1 tbs</td></tr>
<tr><td colspan="2">Instructions
1. Mix Butter, salt, garlic together and daub on bread.
2. Put on the high rack and cook. Serve while hot.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">13
Minced Shrimp Toast</td><td>4 servings</td><td>Pieces to 1 sheet Cutting Edge Bread - 4, Minced shrimp - 150 g, Pound garlic - 1 ts, Pepper - ¼ ts, Pound coriander root - 1 ts, Oyster sauce - ½ tbs, Sliced coriander and cayenne pepper for decoration.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Instructions
1. Mix shrimp, coriander root, pepper, seasoned with oyster sauce, massage together.
2. Cover on bread.
3. Put on the high rack and cook. Serve with cucumber sauce.
• You can change to minced pork or chicken, as you like.
• If you sliced bread desiccate, will too crisp.</td></tr>
</table>

Code/Food	Serving Size	Ingredients
14 **Pork Satay**	20 sticks	Sliced pork - 250 g, Curry powder - 1 tbs, Pound lemongrass - 1 tbs, Pound coriander root - 1 tbs, Unsweetened condensed milk - 2 tbs, Salt - ¼ ts, Oyster sauce - 1 tbs, Sugar - 2 ts - Bean sauce Roasted peanuts - ½ cup, Red Curry Paste - 3 tbs, Coconut milk - 2 cup, Palm sugar - 4 tbs, Tamarind juice - 3 tbs, Salt - 1½ ts - Cucumber sauce. Vinegar - ¼ cup, Salt - ½ ts, Sugar - 2 tbs, Sliced cucumber - 1 cup, shallot, cayenne pepper
	Instructions - Pork satay 1. Mix curry powder, lemongrass, coriander root, unsweetened condensed milk, salt, sugar, and oyster sauce together. 2. Add pork and stir well, stand for 1 hour. Then Impale for 20 sticks. 3. Put on the high rack and cook. - Pork satay sauce (Bean sauce) 1. Mix all ingredients except roasted peanuts, together. Put in the oven at 900 W for 2 minutes. After cooking, add roasted peanuts and stir well. - Pork satay sauce (Cucumber sauce) 1. Mix vinegar, salt, and sugar together, put in the oven at 900 W for 1 minute and after cooking, stand for 1-2 minutes. Add cup Sliced cucumber, shallot, cayenne pepper. Serve. • You can use finished satay powder instead to ingredients.	

Code/Food	Serving Size	Ingredients
15 **New Orleans Chicken Wings**	2 servings	Drumette - 5 (250 g), Oyster sauce - 2 tbs, pepper - ½ tbs, Chili sauce - 1 tbs, Bay leaf - 1
	Instructions 1. Fermented drumette with bay leaf, oyster sauce, pepper, chili sauce, as least 1 hour. 2. Put on the high rack and cook. When the beep, turn the drumette over and press the start button.	
16 **Teriyaki Chicken**	4 servings	Whole breast chicken - 500 g, Teriyaki sauce - 2 tbs
	Instructions 1. Fermented whole breast chicken with Teriyaki sauce for 1 hour. 2. Put on the high rack and cook. 3. When the beep, turn the whole breast chicken over and press the start button. After cooking, serve with steamed vegetables, as you like. • Teriyaki Chicken serve with butter fried vegetable, popularity, or serve with fried rice with garlic butter, as you like.	
17 **Grilled Whole Chicken**	6 servings	Whole chicken - 500 g, Sugar - ½ tbs, Oyster sauce - 3 tbs, Soy sauce - 2 tbs, Black pepper - ½ tbs, Coriander root - 2, Garlic - 2 tbs, Oil - 2 tbs, Alcohol - 1 tbs
	Instructions 1. Pound garlic, Black pepper, coriander root together, seasoned by sugar, oyster sauce, soy sauce, alcohol, and oil and stir well. 2. Ferment chicken with all ingredients for 1 hour. 3. Put on baking tray and cook. 4. When the beep, turn the chicken over and press the start button. After cooking, serve with sweet chili sauce. • For the best cooking result, don’t use under 1 kg chicken.	

(continued)

Code/Food	Serving Size	Ingredients
18 **Baked Rice with Chinese Sausage**	2 servings	Cooked rice - 2 cup, Sliced Chinese sausage (transversely) - ½ cup, Carrot - ¼ cup, Asparagus (cut into long 1 cm) - ¼ cup, Baby corn (sliced thin crosswise) - ¼ cup, Flavored sauce - 1 tbs, Oyster sauce - ½ tbs, Oil - 1 tbs, Minced garlic - 1 tbs
	Instructions 1. Put Chinese sausage and garlic in ware 2. Put them in the oven and cook. 3. When the beep, add cooked rice, other ingredients, flavored sauce, and oyster sauce and stir well. Then close lid. 4. Put them in the oven again and press the start button. After cooking, serve while hot. • If add peeled prawn heads, soup will fragrance and intensely.	
19 **Baked Scallops with Garlic Butter**	2 servings	Salted butter - 50 g, Chopped garlic - 2 tbs, Chopped parsley - 2 tbs, Crushed black pepper - ¼ ts, Breadcrumb - ½ cup, Scallops - 15-20
	Instructions 1. Mix salted butter, garlic, black pepper, parsley, and breadcrumb together. 2. Put washed scallops on baking tray, pour all ingredients on scallops. 3. Put them in the oven and cook. • If you choose too big scallop, you should be add more cooking time. • For the best result, after washing scallop, wipe to dry.	

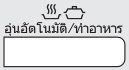
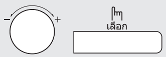
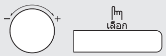
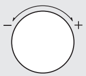
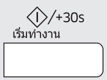
Code/Food	Serving Size	Ingredients
20 **Brownies**	1-2 servings	Dark Chocolate 70 % - 190 g, Melt unsalted butter - 190 g, Sugar - 120 g, All-purpose flour - 115 g, Egg - 3, Baked cashew nuts - 200 g, Salt - 1 ts
	Instructions 1. Melt butter and dark chocolate in the oven at 900 W for 1 minute and stir well. 2. Beat eggs at high speeds, add sugar piecemeal until combined well. 3. Add ingredient of No.1 in No.2 and stir gradually and add baked cashew nuts. 4. Pour in tray size 11 x 10 x 1.2 inch that cover butter. 5. Put in the oven and cook. • If you change the ware, noticed the baking time, increase or decrease, as you like.	
21 **Banana Cake**	1-2 servings	All-purpose flour - 190 g, Baking powder - 1.5 g, Baking soda - 2.5 g, Fresh butter - 120 g, Salt - 1 g, Sugar - 175 g, Egg - 2, Fresh milk - ¼ cup, Lime juice - 1 tbs, Crushed ripe banana - 200 g
	Instructions 1. Sift flour, baking powder, baking soda together and stand for 5 minutes. 2. Mash ripe banana, fresh milk, lime juice together and stand for 5 minutes. 3. Mix butter and salt together, add sugar gradually. Stir until melted sugar. 4. Add egg and stir well, then add flour mixture (No. 1) down at least, alternating with mixture (No. 2) prepared completely. 5. Pour in tray size 1½ x 1½ inch, put in the oven and cook.	

Code/Food	Serving Size	Ingredients
22 Butter Cookies	1-2 servings	Wheat flour - 3 cup (325 g), Fresh butter - ¾ cup (175 g), Raisin - ¼ cup, Cornflakes - ½ cup, Sugar - 150 g, Salt - ½ ts, Egg - 1, Fresh milk - ¼ cup, Baking powder - 1 ts, Vanilla - 1 ts
	Instructions 1. Sift flour, baking powder and after 1-2 minutes, add fresh milk and vanilla. 2. Stir butter and salt together until have cream color. Add sugar gradually and add egg, flour alternating with milk. Stand for 1-2 minutes. 3. Mix raisin and cornflakes, add in mixture, mold into ball. Put in a baking pan completely. 4. Put in the oven and cook.	
23 Frozen Chinese Steamed Shrimp Dumpling	1 pack	Frozen Chinese Steamed Shrimp Dumpling - 1 pack
	Instructions 1. Cut one corner of plastic wrap. 2. Pick sour sauce packets and toothpicks out. 3. Put in the oven and cook. 4. After cooking, take out of the oven and cut plastic wrap. Serve with sour sauce.	
24 Frozen Chinese Bun (180 g)	1 pack	Frozen roasted red pork bun - 1 pack
	Instructions 1. Cut one corner of plastic wrap. 2. Put in the oven and cook. 3. Take out of the oven and cut plastic wrap. Serve while hot.	
25 Frozen Shrimp Dumplings	1 cup	Frozen Shrimp dumplings - 1 cup
	Instructions 1. Tore plastic cover, open lid, add water to specified level. 2. Almost completely closed then put in the oven and cook. 3. Take out of the oven. Serve.	

Code/Food	Serving Size	Ingredients
26 Frozen Fish Porridge	1 cup	Frozen fish porridge - 1 cup
	Instructions 1. Tear film cladding a little or puncture to film with a fork 3-4 times. 2. Put in the oven and cook. 3. Take out of the oven and cut film wrap. Serve.	
27 Frozen Spaghetti with Chicken Sauce (250 g)	1 pack	Frozen spaghetti with chicken sauce - 1 pack
	Instructions 1. Tear cladding plastic. 2. Puncture to film with a fork at 3-4 times. 3. Put in the oven and cook. 4. Take out of the oven and cut film wrap. Serve.	
28 Frozen Shrimp Fried Rice (210 g)	1 pack	Frozen Fried Rice with Shrimp - 1 pack
	Instructions 1. Tear cladding film container, then open the lid slightly. 2. Put in the oven and cook. 3. Take out of the oven. Serve.	
29 Frozen Chicken Basil rice (320 g)	1 pack	Frozen Basil Chicken Rice - 1 pack
	Instructions 1. Tear film cladding a little or puncture to film with a fork at 3-4 times. 2. Put in microwave. 3. Put in the oven and cook. 4. Take out of the oven and cut film wrap. Serve.	
30 Frozen Taro Pearls in Coconut Cream (160 g)	1 pack	Frozen Taro balls in coconut cream - 1 pack
	Instructions 1. Slide paper tray out of the box, puncture with a fork at 3-4 times. 2. Put in the oven and cook. 3. When the beep, bring out to shake apart for balls to separated. Then put in the oven and press the start button. 4. Take out of the oven and cut film wrap. Serve.	

USING THE AUTO REHEAT/AUTO COOK FEATURES

The 5 **Auto Reheat/Auto Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Knob Dial**. (Except 2-2)
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Auto Reheat/Auto Cook** button.
	**2.** Select the category of food by turning the **Knob Dial** and press the **Select** button. 1) Auto Reheat 2) Auto Cook
	**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	**4.** Select the size of the serving by turning the **Knob Dial**. (You can skip this step for 2-2)
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.

2. Auto Cook

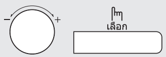
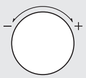
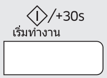
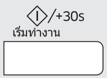
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

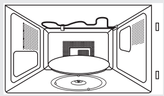
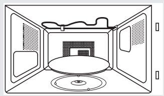
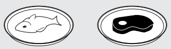
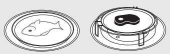
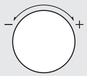
	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	**3.** Select the size of the serving by turning the **Knob Dial**.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	**5.** Press the **START/+30s** button again to continue defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

USING THE CRUSTY PLATE

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	**1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	**2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	**3.** Place the food on the crusty plate.
	**4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	**5.** Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

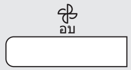
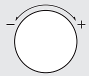
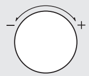
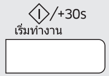
Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

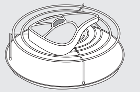
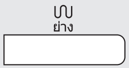
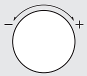
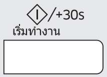
Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	**1.** Press the **Convection** button. **Result:** The following indications are displayed: (convection mode) 180 °C (temperature)
	**2.** Set the temperature by turning the **Knob Dial**. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Press the **Select** button.
	**4.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

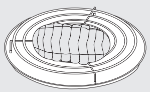
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	**1.** Open the door and place the food on the rack.
	**2.** Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	**3.** Set the grilling time by turning the **Knob Dial**. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 30.

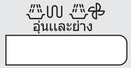
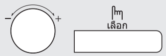
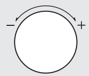
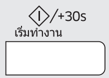
COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	**2.** Make the display indicating Cb-1, and then press the **Select** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	**3.** Select the appropriate power level by turning the **Knob Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Select** button to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**4.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

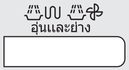
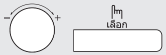
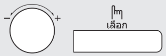
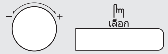
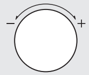
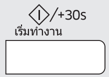
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

<table>
<tr><td></td><td>1. Press the Combi button.
<u>Result:</u> The following indications are displayed:
Cb - 1 (Microwave + Grill)</td></tr>
<tr><td></td><td>2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the Knob Dial, and then press the Select button.</td></tr>
<tr><td></td><td>3. Select the appropriate power level by turning the Knob Dial until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the Select button to set the power level.
• If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)</td></tr>
<tr><td></td><td>4. Select the appropriate temperature by turning the Knob Dial (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the Select button to set the temperature.
• If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
<u>Result:</u> The following indications are displayed:
(microwave & convection combi mode)
600 W (output power)
180 °C (temperature)</td></tr>
<tr><td></td><td>5. Set the cooking time by turning the Knob Dial.
• The maximum cooking time is 60 minutes.</td></tr>
<tr><td></td><td>6. Press the START/+30s button.
<u>Result:</u>
• Combination cooking starts.
• The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
• When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.</td></tr>
</table>

USING THE DEODORISATION FEATURES

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

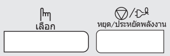
	Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorisation** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

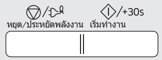
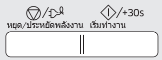
USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

	**1.** Press the **Select** button and **STOP/ECO** button at the same time for 1 second. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows "L". 
	**2.** To unlock the oven, Press the **Select** button and **STOP/ ECO** button at the same time for 1 second. **Result:** The oven can be used normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	**1.** Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time. **Result:** • The following indication is displayed.  • The oven does not beep to indicate the end of a function.
	**2.** To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time. **Result:** • The following indication is displayed.  • The oven operates normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

(continued)

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.
Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.
Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	15-16	5-6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD				
Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
CAKE				
Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MC286TCTCSQ_ST_DE68-04126U-00_EN.indd 39 2014-09-02 10:44:24

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key.
  Turn off the microwave oven and try setting again.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.
  In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again.

"E-24" message indicates.

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display.
  If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG customer care centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC286TCTC**
Power source	220 V ~ 50 Hz
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2750 W 1400 W 1350 W Max. 1900 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 467 mm 358 x 235.5 x 327 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 17.8 kg approx.

MEMO

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	9612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	01-2399888	
SRI LANKA	0094117540540 0094115900000	

DE68-04126U-00